Flex Zone modelos 1726 – 1786



Precauciones antes del su uso en la cocina

- Retire todas las piezas del embalaje.
- La instalación y la conexión eléctrica del dispositivo deben ser confiadas a especialistas certificados. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de error de montaje o de conexión.
- El dispositivo debe ser utilizado si está montado e instalado en un mueble y una encimera apropiados para su uso.
- Su uso sólo está indicado para uso doméstico habitual (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otro uso, comercial o industrial.
- Eliminar todas las etiquetas y pegatinas de la vitrocerámica.
- No altere ni modifique el equipo.
- La placa de cocción no debe ser utilizada como apoyo o plan de trabajo.
- La seguridad está garantizada si la placa está conectada a una línea de tierra de protección con la normativa aplicable.
- Para la conexión a la red eléctrica no utilice extensiones de cables de.
- La placa no se debe utilizar cerca de un lavavajillas o de una secadora de ropa: El vapor de agua liberado podría dañar los componentes electrónicos.

El uso del aparato

- Siempre apague los fuegos después de su uso.
- Monitorear continuamente la cocina el uso de grasas y aceites, ya que pueden incendiarse rápidamente.
- Tenga cuidado con las quemaduras durante y después de usar la placa.
- Asegúrese de que no haya cables eléctricos o la placa entra en contacto con el vidrio o la sartén caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, discos de ordenador, calculadoras) no deben estar en próximos con la placa en funcionamiento
- No coloque nada que no sea los recipientes de metal para calentar. En caso de activación inadvertida o calor residual, este último dependiendo del material podría calentarse, derretir o iniciar su ebullición.
- No cubra la unidad con un paño o una hoja de protección. Se podría poner muy caliente y prenderse fuego.
- Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con reducción de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que tuvieran una explicación para el uso del aparato por una persona responsable.
- Los niños deben ser advertidos para que no jueguen con el dispositivo.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no se deben colocar cerca porque la superficie del vidrio puede estar muy caliente.

Precauciones para no dañar la placa de cocción

• La base de sartenes como (hierro fundido esmaltado,...) o bases dañadas, pueden dañar la cerámica.

- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la cerámica.
- No bajar los objetos, incluso pequeña, de la vitrocerámica.
- No golpee los bordes del cristal con las ollas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se lleva a cabo siguiendo las instrucciones del fabricante.
- No coloque o no deje recipientes vacíos en la placa.
- Evite que el papel de azúcar, plástico o aluminio entre en contacto con zonas calientes.

Estas sustancias pueden causar interrupciones en el enfriamiento u otros cambios en la placa de cocción: Apague la unidad y eliminarlos inmediatamente de la zona de cocción está todavía caliente (advertencia: riesgo de quemaduras).

- No coloque recipientes calientes sobre el área de control.
- Si tiene un cajón se debajo de la placa, garantizar un espacio suficiente (2 cm) entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato para garantizar una buena ventilación.
- No coloque objetos inflamables (por ejemplo, aerosoles) en el cajón de debajo de la placa de cocción. Cualquier zona que obstaculice la salida de aire debe ser resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del dispositivo

- Si se encuentra un defecto, se debe desenchufar y apagar.
- En caso de grietas o fisuras en la cerámica es imprescindible eliminar el aparato de la toma y avisar al SAT.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal especializado. No abrir la unidad por sí mismo.
- PRECAUCIÓN: Si la superficie del vidrio se está agrietando, apague la unidad para evitar posibles descargas eléctricas.

Otras medidas de protección

- Asegúrese de que la olla se centra siempre en la zona de cocción. La base del recipiente debe cubrir lo máximo posible la zona de cocción.
- Para los usuarios con marcapasos, el campo magnético pudiera afectar su funcionamiento. Se recomienda consultar con el distribuidor o el médico.
- No utilizar envases de plástico o de aluminio: se podrían derretir

NO UTILICE ACCESORIOS INTERMEDIOS PARA USAR RECIPIENTES NO APTOS PARA INDUCCIÓN. RIESGO DE QUEMADURAS Y DAÑOS IRREPARABLES EN LA PLACA DE COCCIÓN

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TIPO	POTENCIA TOTAL	POSICIÓN DE LOS FUEGOS	POTENCIA NOMINAL*	POTENCIA POWER*	POTENCIA SUPERPOWER*	DIÁMETROS
1726	7400 W	Izquierdo Centro Izquierdo Derecho Centro Derecho	2050 W 2050 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 210 mm 210 mm
1786	7400 W	Delante Izquierdo Detrás Izquierdo Central Detrás Derecho Delante Derecho	2050 W 2050 W 2600 W 2050 W 2050 W	2500 W 2500 W 3300 W 2500 W 2500 W	3700 W 3700 W 5500 W 3700 W 3700 W	210 mm 210 mm 260 mm 210 mm 210 mm

*la potencia puede variar en función de las dimensiones y el material de los recipientes

USO DEL APARATO

Teclas sensibles

El dispositivo está equipado con teclas sensitivas para el control de las diversas características. Un toque en el botón activa su funcionamiento. Esta activación se valida por un visión en una pantalla y / o una señal acústica.
Para uso general sólo se pulse una tecla a la vez

Claves

Claves	Designación	Descripción
0	Cero	La zona de calor está activada
1…9	Nivel de Potencia	Selección del nivel de cocción
U	Recipiente no detectado	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador del calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo en el circuito electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción está caliente
P	Power	Potencia turbo activada
	SuperPower	Doble potencia turbo activada
u	Mantenimiento de calor	La cocción se mantiene a 42ºC
U	Mantenimiento de calor	La cocción se mantiene a 70ºC
II	Stop & Go	La placa esta en pausa
PI	Combinada	2 zonas de cocción están combinadas

Ventilación
El ventilador de refrigeración tiene un funcionamiento completamente automático. Él se pone en marcha a baja velocidad cuando el calor generado por la electrónica exceda un cierto umbral.
El ventilador cambiará a segunda velocidad cuando la cocina se use intensamente. El

ventilador reduce la velocidad y se detiene automáticamente cuando el circuito esté lo suficientemente enfriado.

PUESTA EN MARCHA Y GESTIÓN DE LA MÁQUINA

Antes del primer uso

Limpie el cristal con un paño húmedo y secarlo. No utilice detergentes puede causar en la superficie del cristal manchas.

El principio de inducción

Una bobina de inducción está ubicado debajo de zona de cocción. Cuando está activado, produce un campo electromagnético variable que, a su vez produce corrientes inducidas en la parte inferior de los recipientes ferromagnéticos. Esto es el resultado del calentamiento del recipiente colocado en el la zona de cocción.
Por supuesto, para un buen funcionamiento el recipiente debe estar adaptado:

- Se recomiendan recipientes de metal ferromagnético (ver con un pequeño imán), tales como olla de hierro fundido, hierro negro, sartén, cacerolas esmaltadas de metal, acero ferromagnéticos, placa de acero ...
- Se excluyen los recipientes de cobre, acero, aluminio, vidrio, madera, cerámica, gres, cocido, acero inoxidable ...

La zona de cocción por inducción automáticamente tiene en cuenta el tamaño del recipiente utilizado.
Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía con el diámetro de la zona de cocción.
Cuando el recipiente no es adecuado aparecerá el símbolo [U].

Puesta en marcha

- **Encendido / Paro de la placa de cocción:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Marcha	Pulse [0 / I]	[0]
Paro	Pulse [0 / I]	alguna zona [H]

- **Encendido / Paro de la zona de cocción:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Selección de zona	Pulse [+] de la zona	[4]
Aumentar	Pulse [+] de la zona	[5] hasta [9]
Disminuir	Pulse [-] de la zona	[9] hasta [1]
Paro	Pulsar a la vez [+] y [-]	[0] o [H]
	o pulsar [-]	[0] o [H]

Si no se hacen ajustes en 20 segundos las electrónicas a la volverán a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección de recipientes garantiza la seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente en la zona de cocción o recipiente es inapropiado a la inducción. En este caso, es imposible aumentar la potencia y se aparece el

símbolo [U]. El símbolo [U] desaparece cuando se coloca un recipiente adecuado en la zona de cocción.

- Si durante la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, se interrumpe la función. En la pantalla el aparece el símbolo [U]. El símbolo [U] desaparece cuando el recipiente vuelve a la zona de cocción. La cocción se reanuda en la potencia seleccionada anteriormente.

Indicador de calor residual

Después de detener las zonas de cocción o apagado completo de la placa, las zonas de cocción están todavía caliente y se indican mediante el símbolo [H].
El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.
Cuando el símbolo de calor residual es visible, no toque las zonas de cocción y no coloque ningún objeto sensible al calor. Riesgo de quemaduras y fuego!

Función Power

La función Power [P] proporciona una mayor potencia a la zona de cocción seleccionada. Si esta función se activa, la zonas de cocción funcionarán durante 10 minutos con una potencia significativamente mayor.
El Power se ha diseñado, por ejemplo, para calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para la cocción de la pasta.

- **Encendido / Paro Función Power:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Encender Power	Pulse [P]	El visor parpadea
Selección de la zona	Pulsar [+] o [-] de la zona	[P] se ilumina
Parar Power	Pulse [-]	[9] se ilumina

Función SuperPower

Las función Súper Power tiene dos niveles de potencia:

- 1er Nivel Power se visualiza [P]
- 2º Nivel SuperPower se visualiza a la vez 2 y 4 segmentos verticales y [P].

Si esta función se activa, las zonas de cocción funcionarán durante 10 minutos con una potencia significativamente mayor.

- **Encendido / Paro Función Power:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Selección de la zona	Pulsar [+] o [-] de la zona	[4] o [9] se ilumina
Encender SuperPower	Pulsar [P] y Pulsar [+]	[|| y despues P] se ilumina
Parar SuperPower	Pulse [-]	[9]

- **Gestión de la potencia máxima:**

Toda placa de cocción tiene una potencia máxima. Menos cuando la función Power está activada, y no puede exceder de que la potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de una zona a otra zona.
Durante unos segundos, la pantalla de la zona de cocción parpadea [9] y luego muestra el máximo nivel de potencia posible de la cocina:

Zona de Cocción Seleccionada	Otra zona de Cocción(ejemplo: Potencia 9)
[P] se visualiza	[9] pasa a [6] o [8] depende el tipo de fuego

Función temporizador
El temporizador se puede asignar de forma simultánea a cuatro zona y con los ajustes de tiempo del temporizador diferente (de 0 a 99 minutos) para cada zona.

- **Temporizador tiempo de cocción:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Encender la placa	Pulse [0 / I]	[0]
Seleccionar Temporizador	Pulsar a la vez [+] y [-]	[00]
Disminuir la duración	Pulse [-] de la zona	[30] pasa a 29, 28….
Aumentar la duración	Pulse [+] de la zona	el tiempo aumenta

El tiempo ya está ajustado y empieza la cuenta atrás.

- **Detener el temporizador:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Seleccionar Temporizador	Pulsar a la vez [+] y [-]	se ilumina el tiempo
Detener el Temporizador	Pulse [-] del minutero	[01] se ilumina
	Volver a Pulsar [-]	[00] se ilumina

- **Ajuste o modificación del temporizador:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Selección de la zona	Pulsar [+] o [-] de la zona	[4] se ilumina
Seleccionar potencia	Pulsar [+] o [-]	[1] hasta [9]
Seleccionar Temporizador	Pulsar a la vez [+] y [-]	[00]
Disminuir la duración	Pulse [-] de la zona	[30] pasa a 29, 28….
Aumentar la duración	Pulse [+] de la zona	el tiempo aumenta

Después de unos segundos el visor pasa de parpadeo a fijo.
El tiempo empieza a disminuir automáticamente

- **Detener el temporizador en horas de cocción:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Seleccionar Temporizador	Pulsar a la vez [+] y [-]	se ilumina el tiempo
Detener el Temporizador	Pulse [-] del minutero	[01] se ilumina
	Volver a Pulsar [-]	[00] se ilumina

- **Apagado automático después de la cocción:**

Una vez que el tiempo de cocción seleccionado ha transcurrido parpadea el temporizador [00] y suena un pitido.
Para detener el pitido y el parpadeo, sólo tiene que pulsar a la vez [+] y [-] del temporizador

Función "Mantenimiento de Calor"
Esta función de mantener caliente puede alcanzar y mantener un sistema automático temperatura de 42 o 70 ° C.

Esto evitará el desbordamiento de líquidos y alimentos y que se peguen en el fondo del recipiente.

- **Activar, desactivar la función para 42ºC**

Acción	Panel de Control	Visualización
Activar función	Pulse [U]	el visor parpadea
Seleccionar la zona	Pulsar [+] o [-] de la zona	[u]
Detener la función	Pulsar [+] o [-] de la zona	[0] a [9]

- **Activar, desactivar la función para 70ºC**

Acción	Panel de Control	Visualización
Activar función	Pulse [U] Volver a pulsar [U]	el visor parpadea
Seleccionar la zona	Pulsar [+] o [-] de la zona	[U]
Detener la función	Pulsar [+] o [-] de la zona	[0] a [9]

Esta función se puede poner en marcha en todos los fuegos independientes.
Cuando quitas el recipiente de una zona de cocción la función mantenimiento de calor queda activada hasta 10 minutos.
La duración máxima de esta función es de 2 horas.

Programación del acelerador de calentamiento

Todas las zonas de cocción están equipadas con un acelerador de calentamiento. La zona de cocción comienza a plena potencia durante un tiempo, entonces automáticamente reduce su potencia al nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha del automatismo:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Seleccione la zona	Pulse [+]	[4]
Activar potencia	Pulse [+]	pasa de [4] a [9]
Activar acelerador calor	Volver a pulsar [+]	[9] parpadea con [A]
Seleccionar nivel (Ejemplo <<7>>)	Pulsar [-] hasta potencia	[9] pasa a [8] [7] [7] parpadea con [A]

- **Detener:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Para el automatismo	Pulsar a la vez [+] y [-]	[0]

Función Stop&Go

Esta función permite interrumpir temporalmente la cocción y reactivarla con las mismos ajustes

- **Activar, desactivar la función:**

Acción	Panel de Control	Visualización
Activar Stop&Go	Pulsar [II]	[II] en las pantallas
Desactivar Stop&Go	Pulsar [II] Pulsar [+] o [-]	[II] parpadea Tiene los ajustes precedentes

Función últimos ajustes
Después de apagar la placa (0 / I), es posible recuperar la última configuración seleccionada:

- Estado de cocción en todas las zonas de cocción (potencia).
- Minutos y segundos de las zonas de cocción programados en temporizador.
- Función "Cocción Automática".
- Función de "mantener caliente".

El procedimiento de desactivación es como sigue:

- Pulse el botón [0 / I].
- A continuación, pulse simultáneamente las dos zonas de atrás en menos de 6 segundos.

La configuración previa está activa de nuevo.

Función Combinada
Esta función permite combinar las 2 zonas izquierdas con las mismas funciones que una sola zona. La función Power no es compatible con esta función.

- **Activar, desactivar la función:**

Acción	**Panel de Control**	**Visualización**
Puesta en Marcha	Pulse [0/I]	[0] o [H]
Activar función	Pulsar a la vez [+] atrás derecha y [-] delante derecha	[0 y pi]
Aumentar combinación	Pulsar a la vez [+]	[1 a 9]
Detener combinación	Pulsar a la vez [+] atrás derecha y [-] delante derecha	[0] o [H] en las dos zonas

Bloqueo Touch Control
Para evitar posibles cambios por error, o que se ponga en marcha mientras limpiamos, el touch control (excepto la tecla de paro y marcha [0/I]) puede bloquearse.

- **Bloqueo:**

Acción	**Panel de Control**	**Visualización**
Puesta en Marcha	Pulse [llave] durante 2 segundos	los indicadores fijos

- **Desbloqueo:**

Acción	**Panel de Control**	**Visualización**
Puesta en Marcha	Pulse [llave] durante 2 segundos	los indicadores no fijos

Al poner en marcha el bloqueo, aparece una cuenta atrás de 10 segundos. Durante este tiempo usted puede desbloquearla.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las ollas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con el fondo de acero ferromagnético, aluminio con el fondo de acero ferromagnético.
Materiales inadecuados: aluminio y acero inoxidable totalmente no ferromagnético, cobre, latón, vidrio, porcelana cerámica,.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.
Para comprobar si los recipientes son compatibles:
- Ponga un poco de agua en una olla en una zona de la placa de inducción en [9]. Esta agua debe estar caliente en segundos.
- Poner un imán en la parte inferior externa de la olla, debe quedarse pegado.

Algunas ollas pueden hacer ruido cuando se coloca en una zona de cocción a inducción. Estos sonidos no es de ninguna manera un defecto del producto y la influye de ninguna al funcionamiento.

Tamaño de las ollas
Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al tamaño de la parte inferior de la olla hasta un cierto límite. El fondo de la olla, sin embargo, debe tener un diámetro mínimo dependiendo del diámetro de la zona de cocción.
Para obtener el máximo rendimiento de la zona, coloque la olla, el centro de la zona de cocción.

Ejemplo de ajuste de potencia para la cocción
(Los valores aquí indicados lo son indicativos)

1 a 2	Fundir Recalentar	Salsa, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, pudding y platos precocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas, sopas, pastas, verduras
6 a 7	Cocinar a fuego lento	Carne, hígado, salchichas, Goulasch, rollitos, callos
7 a 8	Cocinar Freír	Patatas, pasteles
9	Freír Llevar a Ebullición	Carnes, tortillas Agua
P y	Freír, llevar a Ebullición	Llevar a ebullición gran cantidad de agua

MANTENIMENTO Y LIMPIEZA

Para la limpieza no debe estar en marcha la placa.
Deje enfriar el aparato, ya que existe **riesgo de quemaduras**.
- Limpie los restos de la cocina con agua y detergente líquido o un producto comercial

recomendado para cerámica.
- No utilice ningún dispositivo de "vapor" o "presión".
- No utilice objetos que puedan rayar la vitrocerámica (como estropajo, o un cuchillo ...).
- No use limpiadores abrasivos que pueden dañar la cristal.
- Seque el cristal con un paño limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar y los alimentos que contienen azúcar.

QUÉ HACER EN CASO PROBLEMA

La placa o lass zonas de cocción no se encienden:
- La placa no está conectada a la red.
- El fusible se ha fundido.
- Asegúrese de que el bloqueo no está habilitado.
- El Touch Control está sucio de agua o grasa.
- Hay un objeto en el Touch Control.

Aparece el símbolo [U]:
- No hay olla en la encimera.
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción.
- El diámetro del recipiente es demasiado pequeño en comparación con la zona de cocción.

Aparece el símbolo [E]:
- El sistema electrónico es defectuoso.
- Desconecte y vuelva a conectar el dispositivo.

Aparece el símbolo [L]:
- Consulte el Capítulo bloquear el panel de control.

Una de las zonas o todos los fuegos están bloqueados para cocinar:
- El bloqueo de seguridad está activado.
- Se activa en caso de haber olvidado apagar una zona de calentamiento.
- También se pone en marcha cuando una o más teclas de sensor están cubiertos.
- Una de las ollas está vacía y su fondo se ha recalentado.
- La placa también tiene un dispositivo para reducir el nivel automático de potencia y la desconexión automática en caso de sobrecalentamiento.

El ventilador sigue funcionando después de la parada de la placa:
- No se trata de un fallo, el ventilador continúa protegiendo los componentes electrónicos del dispositivo.
- El ventilador se detiene automáticamente

.

El control automático de cocción no se enciende:
- La zona de cocción todavía está caliente [H].
- Está en el nivel máximo de potencia [9].

Aparece el símbolo [U]:
- Consulte el capítulo "Mantener caliente".

Aparece el símbolo [||]:
• Consulte el capítulo "Pausa".

Aparece el símbolo [Pi]:
• Consulte el capítulo "Combinar".

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

• El material de embalaje es biodegradable y reciclable.
• Los dispositivos electrónicos están hechos de materiales reciclables y, a veces son nocivos para el medio ambiente, pero son necesarios para el buen funcionamiento y seguridad de la placa.

• No tire el dispositivo de ninguna manera con la basura del hogar.
• Utilice el servicio de recogida o los depósitos establecidos por el municipio y adaptados al Reciclaje de electrodomésticos.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
El montaje es de competencia exclusiva de los especialistas.
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas vigentes en su país de residencia.

Montaje de la junta de estanqueidad
La junta adhesiva suministrada con la unidad evita cualquier infiltración en el mueble.
Su aplicación debe hacerse con sumo cuidado de acuerdo con el siguiente dibujo.

Pegue la junta (2) en el borde de la tabla 2 mm desde el borde exterior, después haber retirado la película protectora (3).

<u>Encastre</u>

• El corte de la encimera se sigue a la tabla:

	Dimensión de encastre		Dimensión del Cristal			Dimensión Corte para FiloTop			
REF	LARGO	FONDO	LARGO	FONDO	ESPESOR	LARGO	FONDO	ESPESOR	RADIO
1726	750	490	780	520	4	786	526	4	7
1786	805	490	880	520	4	886	526	4	7

□ **La distancia entre la placa y la pared debe ser al menos 50 mm.**
□ La placa es un dispositivo que pertenece a la clase de protección "Y". No se puede montar al lado de una columna o un mueble que haga de tapa.
• Las chapas y revestimientos en la encimera deben ser de materiales resistente al calor (100 ° C).
□ El muro fronterizo deben ser resistentes al calor.
□ Los planes del trabajo de los materiales pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger la zona de corte, aplicar un barniz o un pegamento especial.
□ No instale la mesa sobre un horno sin ventilación o en el lavaplatos.
□ Entre la parte inferior de la carcasa del aparato debe haber un espacio de 20 mm, para asegurar una buena circulación de aire de refrigeración para la electrónica.
□ Si se encuentra un cajón debajo de la placa, deben evitar el almacenamiento de objetos inflamables (Por ejemplo, spray) y los objetos que no resisten el calor.
□ La distancia de seguridad entre la encimera y la campana colocada sobre ella deben cumplir con el fabricante de campanas. En ausencia de instrucciones debe haber una distancia mínima de 760 mm.
□ El cable de conexión debe ser sometido, después del encastre, a contracciones mecánicas, por ejemplo, debido a un cajón.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

• La instalación de este dispositivo y su conexión a la red eléctrica debe confiarse a electricista especializados que conocen las normativas vigentes.
• Protección contra las partes en tensión deberá estar asegurada después de la instalación.
• Los datos de conexión son necesarios y se encuentran en la placa de identificación bajo la unidad de conexión.
• Esta unidad debe ser separada del sector por un dispositivo de aislamiento omnipolar. Cuando se abre (la caja de conexiones), una distancia de 3 mm debe estar garantizada.
• El circuito eléctrico debe estar separado de la red por medio de dispositivos apropiados, tales como, interruptores, fusibles, interruptores de circuito de fuga a tierra.

¡Atención!
Esta unidad está diseñada para un suministro de 230 V 50/60 Hz
Siempre conecte el cable de tierra de protección.
Observe el diagrama de conexión.
La caja de conexiones se encuentra debajo de la placa. Para abrir el caja, se realiza por medio de un destornillador. Colocar las dos ranuras en frente de dos flechas.

CONEXIÓN PARA 4 ZONAS

Red	Conexión	Diámetro Cable	Cable	Protección
230V 1P+N 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm^2	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A*
400V 2P+N 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm^2	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

*Calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60335-2-6/1990

CONEXIÓN PARA 6 ZONAS

Red	Conexión	Diámetro Cable	Cable	Protección
230V 1P+N 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 4 mm^2	H 05 VV – F H 05 RR – F	40 A*
400V 2P+N 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 2,5 mm^2	H 05 VV – F H 05 RR – F	25 A*
400V 2P+N 50/60 Hz	3 Fases + N	5 x 1,5 mm2	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A*

Conexión de la tabla:

Para adaptar a la red eléctrica (230V ~ 1P + N o 400V ~ 2P + N), por favor use el puente Bronce situado en la caja de conexiones

Monofásicos 230V ~ 1P + N:
Ponga el puente entre los terminales 1 y 2, a continuación, un puente entre el 4 y 5.
Atornille el cable verde / amarillo a la plataforma prevista de puesta a tierra.
Atornille el cable neutro N en los polos 4 o 5.
Atornille la fase L en los polos 1 o 2

Dos fases 400V ~ 2P + N:
Ponga un puente entre el 4 y 5.
Atornille el cable verde / amarillo a la plataforma prevista de puesta a tierra.
Atornille el cable neutro N en los polos 4 o 5.
Atornille la fase L1 en el polo 1 y la fase L2 en el polo 2

¡Atención! Asegúrese de cortar bien el cable y apriete los tornillos.

No nos hacemos responsables de los incidentes derivados de una conexión inadecuada, o el uso de equipo no conectado a tierra